

DEUTSCHES REICH



AUSGEGEBEN AM
21. OKTOBER 1939

REICHSPATENTAMT
PATENTSCHRIFT

№ 682 770

KLASSE 34 b GRUPPE 801

M 141440 X/34 b



M. Franz Micheler in Berlin-Grünwald



ist als Erfinder genannt worden.

M. Franz Micheler in Berlin-Grünwald

**Löffelartiges Gerät zur Gewinnung der in den Schalen von Zitronen, Orangen u. dgl.
enthaltenen Aroma-, Geschmacks- und Aufbaustoffe**

Patentiert im Deutschen Reiche vom 26. April 1938 ab

Patenterteilung bekanntgemacht am 5. Oktober 1939

Gemäß § 2 Abs. 2 der Verordnung vom 28. April 1938 ist die Erklärung abgegeben worden,
daß sich der Schutz auf das Land Österreich erstrecken soll

Für die Bereitung von Getränken, wie Limonaden und ähnlichen, wurde bisher fast ausschließlich der Fruchtfleischsaft von Zitronen, Orangen u. dgl. verwendet. Die Fruchtschalen, aber, in denen die hauptsächlichsten Aroma-, Geschmacks- und Aufbaustoffe enthalten sind, wurden achtlos beiseitegelegt.

Mit dem Aufkommen der Erkenntnis des Wertes der Fruchtschalen behelf man sich damit, Fruchtscheiben oder dünn geschälte Fruchtschalenteile in die Getränke einzulegen und auszulaugen, wobei aber eine vollständige Aufschließung der überaus wichtigen Stoffe der Fruchtschalen nicht erreicht wird.

Auch die neuerdings angewandte Art, Fruchtschalen von Zitronen oder Orangen auf einer Reibe zu raspeln und das gewonnene Raspelgut lose dem Getränk zuzufügen, er-

gibt ebenfalls keine vollwertige Ausnutzung der Schalenstoffe, da die wichtigsten Aroma- und Geschmacksstoffe an der Reibe hängenbleiben bzw. die flüchtigen ätherischen Öle verdunsten. Außerdem ist diese Art der Verarbeitung der Fruchtschalen noch mit dem Übelstand verbunden, daß das lose in das Getränk eingebrachte Raspelgut in der Flüssigkeit schwimmt, diese unansehnlich und trüb macht und aus dem Getränk nicht mehr entfernbare ist. Es läßt sich hierdurch nicht vermeiden, daß das Raspelgut zu stark ausgelaugt wird und das Getränk als Folge davon einen zu durchdringenden Geschmack annimmt und womöglich auch Bitterstoffe sich unangenehm bemerkbar machen.

Durch die Erfindung werden alle diese Mängel beseitigt. Sie betrifft ein löffelartiges Ge-

rät zur Gewinnung der in den Schalen von Zitronen, Orangen und ähnlichen Früchten hauptsächlich enthaltenen Aroma- und Aufbaustoffe, wie Vitamine u. dgl., insbesondere zur Bereitung von Getränken, wie Limonaden und ähnlichen.

Erfindungsgemäß ist die Laffe des löffelförmigen Gerätes behälterartig ausgebildet und besteht aus zwei sich öffnen und schließen lassenden Teilen, von denen der eine siebartig und der andere reibartig durchlocht gestaltet ist, so daß das Reibgut durch die Reiblöcher in das Behälterinnere einfallen kann.

Zur Vermeidung von Verletzungen beim Raspeln ist der eine Laffenteil in den anderen, mit einem Randwulst versehenen Laffenteil eingelassen.

Die reibartigen Erhebungen und Reiblöcher des einen Laffenteils sind so ausgebildet, daß sie ein restloses Einfallen des Reibgutes in das Behälterinnere ermöglichen. Dieses wird beispielsweise dadurch erzielt, daß bei trapezförmiger Ausbildung der Erhebungen und Reiblöcher die Trapezspitze zur Laffenspitze zeigend angeordnet wird.

Um jegliches Ausschwemmen des Raspelgutes im getauchten Zustand des Gerätes zu verhindern, können die Durchlaßöffnungen für das Raspelgut mittels eines Sperrkörpers, beispielsweise eines Schiebers, verschlossen werden, wie ein solches bei Teesieben bereits bekannt ist.

In der Zeichnung ist ein Ausführungsbeispiel dargestellt, und zwar zeigt

Abb. 1 eine schaubildliche Ansicht des Geräts mit zangenartigen Griffschenkeln,

Abb. 2 einen Längsschnitt nach Abb. 1,

Abb. 3 eine schaubildliche Ansicht einer abgeänderten Ausführungsform des Geräts und

Abb. 4 eine Teilansicht des Geräts nach Abb. 3.

Das Gerät nach Abb. 1 besteht aus der Laffe *a*, die siebartige Durchlaßöffnungen *b* aufweist, dem Deckel *c*, der reibartig ausgebildet ist, und den an der Laffe *a* und dem Deckel *c* befestigten Federschenkeln *d* und *d'*. Die Verschlusstellung des Geräts wird durch Verschieben des Ringes *e* auf den Griffschenkeln bewirkt.

Das Gerät nach Abb. 3 besteht aus der Laffe *f* und dem daran befestigten Stiel *h*. Die Laffe *f* weist ebenfalls siebartige Durchlaßöffnungen *k* auf, und der Deckel *g* ist ebenfalls reibartig ausgebildet; er ist mittels Scharnier *m* mit der Laffe *f* verbunden und wird durch den Schnappverschluß *o* in der geschlossenen Lage gehalten. Das Scharnier *m* und der Schnappverschluß *o* können aber auch an jeder anderen geeigneten Stelle als die gezeigte angeordnet sein.

Um beim Reiben oder Abraspeln der Fruchtschalen Verletzungen zu vermeiden, ist die Laffe *a* bzw. *f* mit einem Randwulst *s* versehen und der Deckel *c* bzw. *g* in die Laffe *a* bzw. *f* so weit eingelassen, daß der Randwulst *s* über die Reibfläche des Deckels *c* bzw. *g* hinausragt.

Die reibartigen Erhebungen *p* auf dem Deckel *c* bzw. *g* sind so angeordnet, daß sie beispielsweise trapezförmig, mit der Trapezspitze zur Laffenspitze zeigen und die Wölbung der reibartigen Erhebung die Durchlaßöffnung für das Raspelgut begrenzt, so daß das abgeraspelte Schalengut leicht und restlos in das Behälterinnere fällt und keine Stoffteilchen an der Reibe hängenbleiben.

Um ein Ausschwemmen des Raspelgutes beim Tauchen und Umrühren des Geräts im Getränkebehälter zu verhindern, kann gemäß Abb. 4 für die Durchlaßöffnungen des Deckels *c* bzw. *g* noch ein Sperrschieber *g'* oder ähnliches zum Verkleinern oder Verschließen derselben angeordnet werden.

Zum Bereiten von Getränken wird das Gerät in die geschlossene Lage gebracht, die Fruchtschale in benötigter Menge auf dem Behälter abgeraspelt, wobei das gesamte Raspelgut in das Behälterinnere einfällt. Das Gerät wird dann mit dem im Inneren befindlichen Raspelgut in das Getränk zur Auslaugung eingetaucht, gegebenenfalls können die Durchlaßöffnungen vor dem Eintauchen für das Raspelgut durch einen Schieber verschlossen werden.

Zur restlosen Bindung der feinen ätherischen Öle und Geschmacksstoffe des Raspelgutes kann man den Behälter noch teilweise mit Zucker anfüllen. Da dieser hygroskopisch ist, werden die flüchtigen und feuchten Stoffe des Raspelgutes von dem Zucker aufgesaugt und beim Auslaugen vollständig an die Getränkeflüssigkeit abgegeben.

Durch dieses Gerät wird eine vollständige Ausnutzung der Aroma-, Geschmacks- und Aufbaustoffe der Fruchtschalen angestrebt. Es bleiben keinerlei wertvolle Stoffe an der Reibe kleben, selbst die anhaftenden flüchtigen ätherischen Öle werden restlos der Getränkeflüssigkeit zugeführt. Des weiteren tritt keine Trübung des Getränkes ein, da keinerlei Raspelteilchen in die Flüssigkeit gelangen können. Letzten Endes kann man auch die Dauer der Auslaugung ganz dem jeweiligen Geschmack anpassen, indem man das Gerät mit dem Raspelgut nach angemessener Auslaugung aus der Flüssigkeit herausnimmt.

Der Behälter kann nicht nur mit einem starren, sondern auch beweglichen Stiel verbunden sein, es können aber auch an dem Behälter bzw. den Behälerteilen zangenartige federnde Griffschenkel, wie solche bereits bei

Teebrühlöffeln Verwendung finden, oder eine Kette zum Einhängen des Gerätes in Gefäße angeordnet sein.

Die Form des Behälters ist nicht an die ge-
5 zeigte Laffenform gebunden; es kann jede zweckdienliche Gestaltung, wie Spaten-, Mulden-, Kastenform oder ähnliche, gewählt werden.

Ebenso kann die Größe des Gerätes dem
10 jeweiligen Zweck angepaßt werden. Das Gerät kann auch für jeden anderen geeigneten Zweck Verwendung finden.

PATENTANSPRÜCHE:

15 1. Löffelartiges Gerät zur Gewinnung der in den Schalen von Zitronen, Orangen u. dgl. enthaltenen Aroma-, Geschmacks- und Aufbaustoffe, insbesondere zur Be-
20 reitung von Getränken, dadurch gekennzeichnet, daß die Laffe behälterartig ausgebildet ist und aus zwei sich öffnen und

schließen lassenden Teilen (*a, c* bzw. *f, g*) besteht, von denen der eine siebartig und der andere reibartig durchlocht gestaltet
25 ist, so daß das Reibgut durch die Reiblöcher in das Behälterinnere einfallen kann.

2. Gerät nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der eine Laffenteil
30 (*c* bzw. *g*) in den mit einer Randwulst (*s*) versehenen anderen Laffenteil (*a* bzw. *f*) eingelassen ist.

3. Gerät nach Anspruch 1 und 2, dadurch gekennzeichnet, daß die reibartigen
35 Erhebungen und Reiblöcher des einen Laffenteiles, die beispielsweise trapezförmig, mit der Trapezspitze zur Laffenspitze zeigend ausgebildet sind, ein restloses
40 Einfallen des Reibgutes ermöglichen.

4. Gerät nach Anspruch 1, 2 und 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Reiblöcher mittels eines Sperrschiebers (*g'*) verkleinert bzw. verschlossen werden können.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen

